



CRÊPERIE • DU VALLON À BREST 02 98 41 84 66

LES MENUS DE GROUPES

MENU A → 18.50 €

Apéritif d'accueil avec deux réductions de crêpes

(Cocktail sans alcool ou kir breton ou kir classique)

○○○

Une galette complète
(œuf jambon fromage)

Ou

Une galette forestière fromage
(champignons cuisinés, lardons, crème)

Ou

Une galette poireaux fromage crème

○○○

Une crêpe sucrée 3 garnitures
Exemple au choix

pommes caramel chantilly
ou chocolat banane chantilly
ou caramel amandes chantilly
ou chocolat amandes chantilly

○○○

Les boissons

(incluses dans le prix du menu)

Une bouteille de cidre brut de Fouesnant
ou de vin rouge pour 4 personnes

MENU B → 22.90 €

Apéritif de bienvenue avec deux réductions de crêpes

(cocktail sans alcool ou kir breton ou kir classique)

○○○

Une galette Peskedine

Saumon fumé, fondue de poireaux crème
fouettée aux herbes, citron salade verte

Ou

Une galette forestière fromage
(Champignons cuisinés, lardons, crème)

Ou

Une galette rustique
(chèvre rôti, échalotes confites, crème,
salade verte)

○○○

Une crêpe Violine (1 boule framboise,
fruits rouges, chantilly)

Ou

Une coupe Celtia (1 boule vanille, sauce
caramel, spéculoos et chantilly)

○○○

Les boissons

(incluses dans le prix du menu)

Une bouteille de cidre brut de Fouesnant
ou de vin rouge pour 4 personnes

MENU C → 23.90 €

Apéritif d'accueil avec deux réductions de crêpes

○○○

Petite salade composée : salade, chèvre
chaud sur son lit de blinis, noix

○○○

Une galette forestière fromage
(champignons cuisinés, lardons, crème)

Ou

Une Complète
(œuf jambon fromage)

Ou

Une galette poireaux crème fromage

○○○

Une coupe Celtia

(1 boule vanille, caramel, spéculoos et
chantilly)

Ou **Une crêpe beurre ou beurre sucre**
ou chocolat ou caramel

○○○

Les boissons

(incluses dans le prix du menu)

Une bouteille de cidre brut de
Fouesnant ou de vin rouge pour 4
personnes

BON A SAVOIR

Ces menus sont des suggestions et peuvent évoluer selon vos préférences. N'hésitez pas à nous en parler !

Le menu choisi est commun à tous mais le choix des plats est fait sur place

Pour les anniversaires ou fêtes, le dessert proposé peut être remplacé par un gâteau style **fraisier** (renseignez-vous !)



CRÊPERIE • DU VALLON À BREST 02 98 41 84 66

LES MENUS DE GROUPES

MENU D → 13.90 €

Une galette

Complète

(œuf jambon fromage)

OU

Une galette jambon fromage provençale

OU

une galette poireaux fromage crème

○○○○○○

Une crêpe sucrée au choix

Chocolat banane

Ou

Pommes caramel au beurre salé

○○○○○○

Les boissons

(incluses dans le prix du menu)

Une bouteille de cidre brut de Fouesnant
ou de vin rouge pour 4 personnes

○○○○○

OPTIONS MENU

Salade verte : 2.50 € en sus

Café : 1.70 € en sus

Apéritif avec réductions : 3.70 € en sus

Option fraisier: 3.60 € en sus

MENU E → 19.50 €

Une galette milanaise

(Fondue d'oignons et frits, lard grillé,
sauce gorgonzola, salade)

Ou

Une galette rustique

(Chèvre rôties, crème, fondue
d'échalotes confites, salade)

○○○○○○

Une crêpe Nougatine

(poire, amandes, caramel et glace
nougatine)

Ou

Une crêpe violine

(glace framboise, fruits rouge,
chantilly)

○○○○○○

Les boissons

(incluses dans le prix du menu)

Une bouteille de cidre brut de
Fouesnant ou de vin rouge pour 4
personnes

MENU F → 20.90 €

Le kig ha farz

Viandes (jarret et lard), légumes (pommes
de terre, carottes, choux, poireaux), far
noir et far blanc, lipig (beurre aux
échalotes confites)

○○○

Une coupe Celtia

(glace vanille, sauce caramel, spéculoos,
chantilly)

Ou

Une coupe Violine

(glace vanille, fruits rouges, chantilly)

○○○○○○

Les boissons

(incluses dans le prix du menu)

Une bouteille de cidre brut de Fouesnant
ou de vin rouge pour 4 personnes.

LES COMPLEMENTES A CE MENU

Menu F + apéritif avec réductions : 24.60€

Menu F + soupe = 21.90 €

Menu F + apéritif + soupe = 25.60 €

Menu F + café = 22.60 €

Menu F + apéritif + café = 26.30 €

Menu F + apéritif + soupe + café = 27.30 €

BON A SAVOIR

Ces menus sont des suggestions et peuvent évoluer selon vos préférences. N'hésitez pas à nous en parler !

Le menu choisi est commun à tous mais le choix des plats est fait sur place

Pour les anniversaires ou fêtes, le dessert proposé peut être remplacé par un gâteau style fraisier (renseignez-vous !)